

## MENÜ 1

### STATION LANDBÄCKER AUF DEN TISCHEN EINGESETZT

Knuspriges Steinofen-Baguette, kleine Herren-Brötchen,  
Hohenprießnitzer Schlossbrot & Frischkäseauswahl

### GRUSS AUS DER KÜCHE

Ziegenkäsecreme mit Feigen-Chutney

### VORSPEISEN ALS TRIOLOGIE

Buchenweizen-Kichererbsen Mousse mit Maiscreme  
gegrillter weißer Spargel mit Kischtomatengemüse & geräucherter Entenbrust  
Kartoffelmousse mit konfiertem Räucherlachs & Wiesenkräutern

### SUPPE

Spanische Gazpascho mit Chorizo & Wiesenkräutern im Glas serviert

### HAUPTSPEISEN

geschmorte spanische Spanferkelbäckchen, an Granatapfelsauce mit  
geröstetem Anti-Pasti-Gemüse & Brioche Knödel

### DESSERT

Cassismousse mit Ricotta mit Beeren & Luftschokolade

**pro Person 48,95 netto**

**zzgl. 19 % MwSt**

## SCHLOSS MENÜ 2

### STATION LANDBÄCKER AUF DEN TISCHEN EINGESETZT

Knuspriges Steinofen-Baguette, kleine Herren-Brötchen,  
Hohenprießnitzer Schlossbrot & Frischkäseauswahl

### GRUSS AUS DER KÜCHE

Ziegenkäsecreme mit Feigen-Chutney

### VORSPEISEN ALS TRIOLOGIE

Eisbeinterrine mit Senfcreme, Birnen-Specksalat & Kräuter  
Ziegenkäselasagne auf Asiatischen Gurkensalat mit Chiasamen  
mediterraner Garnelensalat mit Basilikummousse & Bergamotte

### SUPPE

Steinpilzcremesuppe mit Brunnenkresse & Brotchips

### HAUPTSPEISEN

Kalbsfilet an Feigensenfsauce mit Kirschtomatengemüse an  
Kartoffel-Soufflé im Baumkuchenmantel

### DESSERT

Törtchen von Zitronen-Thymian-Creme mit karamellisierter  
Schokolade & Pistazien

**pro Person 54,50 netto**

**zzgl. 19 % MwSt**